

AgruMI, un viaggio nella storia e nei sapori degli agrumi

Pubblicato: Lunedì 27 Gennaio 2020



Un “albero genealogico” lungo 8 milioni di anni, che affonda le sue radici ai piedi dell’Himalaya, in Cina, India Myanmar e che racconta l’origine degli agrumi, dai “primitivi” a oggi: si scopre così che il cedro, come noi lo conosciamo, è un “fossile vivente”, il padre preistorico dei limoni, sopravvissuto al trascorrere dei secoli, e che il pummelo è un frutto ancestrale, antichissimo antenato delle arance e dei mandarini.

É questa la novità **al centro dell’edizione 2020 di AgruMI, la grande fiera che si svolgerà sabato 15 dalle ore 12 alle 19 e domenica 16 febbraio dalle 10 alle 18 a Villa Necchi Campiglio**, Bene del FAI – Fondo Ambiente Italiano a Milano. La vera storia del Genus Citrus sarà, infatti, il tema della tavola rotonda aperta a tutti e fulcro della manifestazione, in programma domenica 16 alle ore 12 e curata da Giuseppe Barbera, Professore di Colture Arboree dell’Università di Palermo, e da Vicente Todoli, direttore artistico di Pirelli Hangar Bicocca, grande collezionista ed esperto coltivatore.

Durante l’incontro Manuel Talon, capo del Centro de Genomica presso l’Istituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (Valencia, Spagna), e Marco Caruso, ricercatore presso il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria (CREA, Italy) di Acireale (CT), illustreranno le scoperte cui hanno contribuito, nell’ambito dell’International Citrus Genome Consortium: dalla prima sequenza completa del genoma di una clementina, al sequenziamento e confronto di diversi DNA, fino alla ricostruzione del “viaggio nel tempo” degli agrumi, dalla loro nascita in Estremo Oriente alle nostre tavole.

AgruMI non sarà, però, solo un'occasione di conoscenza. Molti dei frutti protagonisti della tavola rotonda si potranno incontrare in prima persona passeggiando tra gli stand della mostra mercato con oltre 30 espositori selezionati provenienti da tutta Italia. Si potranno ammirare e acquistare piante ed esemplari insoliti, ma anche prodotti e manufatti d'eccellenza, tra cui mieli, mostarde, profumi e raffinati decori. Ancora, prelibatezze a base di bergamotto e chinotto di Savona, presidio Slow Food dal 2004; foglie di agrumi per la preparazione di dolcetti tipici siciliani, ripieni di mandorle, noci, uva sultanina e miele; e poi, cosmetici a base di olio essenziale di pompia, varietà tra le più rare al mondo, caratteristica della Sardegna, con proprietà antinfiammatorie, antibiotiche e antimicotiche. Nel giardino di Villa Necchi, accanto alla piscina, sarà allestita la straordinaria collezione di piante di agrumi raccolte dal vivaista Davide Chiaravalli in quasi vent'anni di attività. Dalla Valle dei Templi, in particolare dagli agrumeti del Giardino della Kolymbetra, Bene del FAI, proverranno frutti rarissimi, che gli appassionati avranno l'opportunità eccezionale di vedere: tra gli esemplari particolari, l'arancia Ingannaladri, così chiamata perché il suo aspetto simile all'arancia amara cela un gusto straordinario; l'arancia vaniglia, in una rara varietà sanguinea; l'arancia sanguinella, capostipite delle arance rosse; l'arancia brasiliana e il limone dolce, dall'inatteso sapore non aspro; il limone Cedrato denominato nsalatuaru, cioè da insalata. Sono solo alcuni esempi di un patrimonio genetico molto prezioso, risalente al Settecento, tanto importante e unico che a ottobre 2019 è entrato a far parte dell'Orto Botanico di Palermo. Arricchiranno la manifestazione numerose iniziative. Tra queste, laboratori di cucina e pasticceria, dedicati a ricette a base di agrumi e alla loro canditura, interessanti incontri come quello su L'arrivo degli agrumi in Italia e i cambiamenti del paesaggio a cura di Giuseppe Barbera, in programma sabato alle ore 16.30, la performance Musica da cucina – progetto di Fabio Bonelli a cura di Buji – sabato alle ore 18, durante la quale l'ambiente della cucina si trasformerà in magia e suono accompagnato da spremiagrumi, chitarra, clarinetto e voce, e gli approfondimenti sulla corretta coltivazione degli agrumi in vaso e in piena terra, previsti domenica dalle 15. Nel corso delle due giornate si susseguiranno percorsi didattici e olfattivo sensoriali e laboratori creativi per bambini, che potranno realizzare mascherine di Carnevale ispirate a mandarini, arance, pompelmi..., assaggi di caffè aromatizzato al limone e degustazioni guidate di spremute. Per il programma completo visitare www.fondoambiente.it/agrumi.

In concomitanza con AgruMI, infine, Lilla Tabasso, biologa e designer milanese, presenta alcune sorprendenti composizioni in vetro di ispirazione floreale. Questi lavori, straordinariamente veristi, presentano le fioriture in divenire come massima espressione della bellezza del mondo naturale e come metafora di caducità e fragilità esistenziale. Si ringrazia per l'iniziativa la Galleria di vetro contemporaneo di Caterina Tognon.

Con il Patrocinio del Comune di Milano. Il calendario "Eventi nei Beni del FAI 2020" è reso possibile grazie al fondamentale sostegno di Ferrarelle, partner degli eventi istituzionali e acqua ufficiale del FAI, e al prezioso contributo di PIRELLI che conferma per l'ottavo anno consecutivo la sua storica vicinanza alla Fondazione. Per il terzo anno si conferma la prestigiosa presenza di Radio Monte Carlo in qualità di Media Partner.

AgruMI è realizzato in collaborazione con Gusto di Campagna. Villa Necchi Campiglio è museo riconosciuto da Regione Lombardia. Biglietti: manifestazione: intero 7 €; iscritti FAI, ridotto 6-18 anni e studenti fino a 25 anni 4 €. Villa e manifestazione: intero 18 €; iscritti FAI 4 €; ridotto e studenti 8 €. Promozione valida fino al 14 febbraio (solo online per tariffa intera) AgruMI + Un soffio di primavera (sabato 7 e domenica 8 marzo 2020) 10 €; AgruMI + Un soffio di primavera + villa 20 €. www.fondoambiente.it – www.villanecchicampiglio.it.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

